

Natal

2026

MENU EMPRESAS

Menu 1

ENTRADA

Sopa cremosa de espargos verdes com lascas de presunto crocante e azeite DOP

PEIXE

Lombo de bacalhau assado no forno sobre "timbale" de legumes e caldo fragateiro

SOBREMESA

Éclair de baunilha com gelado de pistacho

BEBIDAS

Vinho Branco e Tinto, Seleção do Sommelier, Cerveja, Refrigerante, Água, Café ou Chá

48,00€ IVA INCLUÍDO

PREÇO POR PESSOA, BEBIDAS INCLUÍDAS

Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.



GRAND HOTEL

- AÇORES - ATLÂNTICO -

T: +351 296 302 200 | E: ghaa@bensaudehotels.pt | [BENSAUDEHOTELS.COM/GHAA](https://bensaudehotels.com/ghaa)   [@grandhotelacoresatlantico](https://www.instagram.com/grandhotelacoresatlantico)

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE n.º 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobranes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

Natal

2026

MENU EMPRESAS

Menu 2

ENTRADA

Aveludado de abóbora fumada
com creme fraiche e cebolinho

PEIXE

Naco de espadarte grelhado
com arroz de bivalves e as suas algas

CARNE

Coxa de pato "confit" em ninho de couve roxa e ananás

SOBREMESA

Tarte merengada de limão e açafroa

BEBIDAS

Vinho Branco e Tinto, Seleção do Sommelier,
Cerveja, Refrigerante, Água, Café ou Chá

52,00€ IVA INCLUÍDO

PREÇO POR PESSOA, BEBIDAS INCLUÍDAS

Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.



GRAND•HOTEL

- AÇORES • ATLÂNTICO -

T: +351 296 302 200 | E: ghaa@bensaudehotels.pt | BENSAUDEHOTELS.COM/GHAA   [@grandhotelacoresatlantico](https://www.instagram.com/grandhotelacoresatlantico)

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobranes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

Natal

2026

MENU EMPRESAS

Menu 3

ENTRADA

Peito de pato fumado sobre salada tropical de frutas e algas

PEIXE

Atum em lombo grelhado com esmago de batata-doce
abóbora, gengibre e molho de salicórnia

CARNE

Medalhão de vitela assada à Lafões,
sobre arroz de enchidos e couve portuguesa

SOBREMESA

Tiramisu de amêndoa com crocante de Amaretto

BEBIDAS

Vinho Branco e Tinto, Seleção do Sommelier,
Cerveja, Refrigerante, Água, Café ou Chá

58,00€ IVA INCLuíDO

PREÇO POR PESSOA, BEBIDAS INCLuíDAS

Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.



GRAND HOTEL

- AÇORES - ATLÂNTICO -

T: +351 296 302 200 | E: ghaa@bensaudehotels.pt | BENSAUDEHOTELS.COM/GHAA   [@grandhotelacoresatlantico](https://www.instagram.com/grandhotelacoresatlantico)

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobranes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

Natal

2026

MENU EMPRESAS

Menu 4

ENTRADA

Terrina de foie-gras, sua tosta de bolo lêvedo, figos macerados e salada fresca da época

PEIXE

Tranche de lírio sobre espargos, tomate baby confit e molho de mostarda, vinagre jerez

CARNE

Lombo de novilho à "Diane" sobre cogumelos, batata "brava" e molho rico de cognac

SOBREMESA

Semifrio de chocolate negro com bouquet de fruta fresca da época

BEBIDAS

Vinho Branco e Tinto, Seleção do Sommelier, Cerveja, Refrigerante, Água, Café ou Chá

65,00€ IVA INCLUÍDO

PREÇO POR PESSOA, BEBIDAS INCLUÍDAS

Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.



GRAND·HOTEL

- AÇORES · ATLÂNTICO -

T: +351 296 302 200 | E: ghaa@bensaudehotels.pt | [BENSAUDEHOTELS.COM/GHAA](https://www.bensaudehotels.com/ghaa)   [@grandhotelacoresatlantico](https://www.instagram.com/grandhotelacoresatlantico)

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobranes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.